



TATACOA'S FOODS
— Always Ready Foods —
NIT 901.157.857-8

Las frutas son fuente de vitaminas y minerales, algunas pueden también contener grasas, aceites y proteínas por lo que es importante la cultivación y distribución de las misma aprovechando sus beneficios y masificación su conservación; razón por la cual TATACOAS FOOD, compañía colombiana diversifica su producción.

FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANÁBANA COMÚN 	
NOMBRE CIENTÍFICO	Annona muricata	
BOTÁNICA	El fruto es un sincarpio grande de forma ovoide, acorazonada o irregular, de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kg. La ascara es débilmente coriácea, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) y gran contenido de semillas de forma ovoide. Es una fruta con grandes propiedades alimenticias y medicinales.	
ORIGEN Y LOCALIZACIÓN	Es originaria de los municipios de Villarica y Cunday Dpto del Tolima y de los municipios de Garzón y La ulloa Dpto del Huila	
PISO TÉRMICO TEMPERATURA DEL CULTIVO	Entre 1.000 y 1.100 mtsnm De 25 a 28 °C – Clima cálido seco	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	COMPUESTO	CANTIDAD
	Calorías	53,1 a 63,1
	Agua	82,8 g
	Vitaminas	B1,B2,B3 -C
	Carbohidratos	14,63 g
	Grasas	0,97 g
	Proteínas	1,0 g
	Fibras	0,79 g
	Cenizas	0,6 g
	Calcio	10,3mg
	Fósforo	27,7 mg
	Hierro	0,64 mg
	Tiamina	0,11mg
	Riboflavina	0,5mg
Niacina	1,28mg	
Ácido Ascórbico	29,6mg	

Cra 24 No. 10 – 06
Neiva – Huila – Colombia

Tels. +57 3102317294 – +57 3115557110
E-mail: tatacoasfoods.neiva@gmail.com

Alimentos Siempre Listos



TATACOA'S FOODS
— Always Ready Foods —
NIT 901.157.857-8

INDICES QUIMICOS DE MADUREZ	Grados Brix 17,65Bx Acidez 0,85% PH 4
CALENDARIO DE COSECHAS	TOLIMA CANTIDAD 18 TONELADAS MES HUILA CANTIDAD 3 TONELADAS MES
CONDICIONES DE LA ENTREGA	Fruta en estado entera, sana (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpia (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, estar exento de humedad exterior anormal, exento de olores y sabores extraños y no se excede en los límites máximos permitidos internacionalmente (Codex Alimentarius) para los niveles de plaguicidas.
CLASIFICACIÓN DE CALIDAD	<ol style="list-style-type: none">Categoría Extra: Mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, sin deformación, textura firme, sin ninguna perforación y sin lesiones en la epidermis.Categoría I: Mayores de 1 Kg. de peso, de aspecto sano, se admite hasta una perforación causada por insectos, textura firme con lesiones mínimas en la epidermis que no cubran más del 10% de la superficie de la fruta.Categoría II: Mayores de 1 Kg. peso, con manchas causadas por insectos, golpe de sol o enfermedad sin que cubra más del 20% del área de la fruta, También se agrupan frutas ligeramente deformadas y hasta con cuatro o cinco perforaciones causadas por insectos
CONDICIONES DE MADUREZ	Se clasifican por grados de calidad, grados de madurez o peso para darle uniformidad al producto y cumplir con los requerimientos del comprador. El grado de madurez clasifica la fruta en base al color externo y a la consistencia o textura de la fruta, labor que normalmente se realiza en forma manual durante el corte de la fruta.
TRANSPORTE	Preenfriado: Para reducir la temperatura interna del producto, aumentar la vida útil en almacenamiento en vehiculo de carga refrigerado, inhibiendo el crecimiento de patógenos, reduciendo la actividad enzimática y respiratoria, reduciendo las pérdidas de peso y reduciendo la producción de etileno, utilizando preenfriamiento con aire frío a 15°C.
EMPAQUE	El empaque depende del tamaño y peso de la fruta. Los empaques más usados para guanábana canastilla en polipropileno de alta densidad con capacidad para 25 Kg. máximo, canastillas plásticas de 35 cm X 40 cm X 60.
ALMACENAMIENTO	La guanábana es un fruto climatérico muy susceptible a los cambios bruscos de temperatura, humedad relativa y composición del aire. Se recomienda almacenar a temperaturas NO inferiores a 13 °C y H.R.90% sin refrigeración por períodos cortos (5-6 días).

Cra 24 No. 10 – 06
Neiva – Huila – Colombia

Tels. +57 3102317294 – +57 3115557110
E-mail: tatacoasfoods.neiva@gmail.com

Alimentos Siempre Listos